

Fine dine



„Fine dine” czy też "fine dining" to jedno z wielu obco brzmiących określeń, które na stałe zagościło w polskiej gastronomii. Pod tym pojęciem kryje się jakościowa gastronomia. To prawdziwy rarytas dla smakoszy i magnes dla turystów. Znani szefowie kuchni i doświadczeni restauratorzy prześcigają się na tym polu w pomysłach na zjednanie sobie miłośników kuchni i wyeksponowanie własnego stylu pracy. Poznań dzięki swojej tradycji targowej, uniwersyteckiej i turystycznej od dawna dba o podniebienia gości z całego świata. Wiele lat doświadczeń, pasja i poznańska solidność pozwoliły wypracować wielu restauracjom niepowtarzalny styl, którym walczą one o europejską rozpoznawalność.

COVID-19 VS FINE DINE - Elegancka czy wręcz wytworna kuchnia znajduje dla siebie miejsce w czasach spokojnych i komfortowych. Dziejowe zawirowania i przejściowe kłopoty zawsze wiążą się ze spowolnieniem tego typu trendów czy wręcz chwilowym wycofaniem jakościowych propozycji z oferty gastronomicznej. Rok 2020 ze względu na pandemię koronawirusa również w Polsce stał się rokiem nieprzyjaznym dla projektów ambitnych. Dotknęło to również projektów kulinarnych, co spowodowało uproszczenie wielu kart menu. Restauracje sięgnęły po nieco łatwiej dostępne i tańsze zamienniki ekskluzywnych produktów oraz uprościły formę podania potraw, dostosowując je do konieczności świadczenia usług na wynos i z dowozem. Z perspektywy bieżącego roku możemy w zasadzie wspominać świetność najlepszych poznańskich restauracji i oczekiwać ich wielkiego powrotu w momencie likwidacji obostrzeń i powrotu do normalności na którą tak bardzo czekamy od wielu miesięcy.



Cambridge Dictionary definiuje fine dining (czy też fine dine) jako pewien styl jedzenia posiłku zwykle w drogich restauracjach, gdzie serwowane jest szczególnie dobre jedzenie, często w dość formalny sposób. Tyle słownik. Wikipedia podkreśla dodatkowo szeroki zakres usług, z góry ustalone menu (tzw. set menu) i zwraca uwagę na wystrój miejsca tak w kontekście stylu jak i materiałów jakie wykorzystano przy aranżacji wnętrza. Nie mniej ważny jest sposób podania posiłku, czyli rodzaj tzw. serwisu oraz niewypowiedziane oczekiwanie, by i gości zachowywali się zgodnie z określonymi zasadami.

Dla jednych spotkanie z koncepcją "fine dine" to prawdziwe święto, dla innych stres i przysłowiowy przerost formy nad treścią. Nie ma sensu twierdzić, że to styl potrzebny lub zbędny w zmieniającej się rzeczywistości gastronomicznej. To na pewno styl z ogromnymi i bardzo ciekawymi tradycjami, który stawia nacisk na jakość, formę i tempo jedzenia posiłku, czyniąc go wydarzeniem bliższym operze niż koncertowi w akademiku. Jeśli przemawia do Was taka forma to jest szansa, że Was

zafascynuje. Jeśli macie obiekcje to nie zmuszajcie się. Bez uzgodnienia nie konfrontujcie też z fine diningiem swoich gości, bo efekt może być odwrotny do zamierzonego. Zamiast wieczoru pełnego westchnień pojawią się wątpliwości, nerwowość i skrępowanie.

Eleganckie restauracje nazywane są czasem restauracjami z białymi obrusami. Wynika to wprost z tradycji serwowania posiłków przy nakrytych stołach. Taki właśnie klimat znajdziecie w restauracji [MUGA](#), rodzinnych restauracjach [Delicja](#) i [Figaro](#) czy położonej przy Parku Sołackim [Milano](#). Obrusy stały się symbolem tego wyszukanego doświadczenia kulinarnego i choć ich zastosowanie traciło stopniowo na popularności, dostojna obsługa i ekskluzywna atmosfera pozostały wyróżnikiem fine diningu. Pewnemu rozluźnieniu uległy także oczekiwania wobec gości, którzy chętnie odkrywają magię fine dining-owego stołu deklarując, że nie chcą się wspomnianymi zasadami ponad miarę stresować. Niezwykłe potrawy w nieco swobodniejszej atmosferze wyserwują dla Was [A nóż Widelec](#), [Autentyk Kuchnia i Ludzie](#), [Cucina](#) i [Concordia Taste](#). Na uwagę zasługują też dwa nieco młodsze, doskonałe projekty kulinarne czyli [F***ing Delicium](#) i [62 Bar & Restaurant](#). Jeśli skłonni jesteście wyjechać na obrzeża Poznania to do listy warto dopisać restauracje [Figa](#) na Plewiskach, restaurację [Aroma](#) w Rokietnicy, [Lumiere](#) w Baranowie, [Oskomę](#) w Trzaskowie i [Sezony](#) w Trzsku. W rozmowach i poleceniach pojawiają się również [Słoń](#), winiarnia [Mielżyński](#), restauracja [Rynek](#), [Mollini Restaurante](#), [Nifty no. 20](#), [Papavero](#), restauracja Hotelu [Moderno](#) i nieco mniej rozpoznawalna [Enjoy](#).

Warto mieć na uwadze, że restauracji hołdujących zasadom fine diningu jest stosunkowo mało. Wiele miejsc, które są w stanie zaoferować swoim gościom doświadczenia w tym stylu świadomie profiluje swoje usługi w kierunku tzw. smart casual czyli nieformalnej elegancji. Jeśli oczekujecie kolacji z zachowaniem wszystkich rygorów to warto zapytać, czy restauracja gotowa jest do takiego serwisu. Przypominamy - to nie tylko wygląd i kompozycja dań, to także stroje i narzędzia obsługi, celebra kelnerska czy odpowiednie oświetlenie i muzyka w tle.

Fine dine i smart casual (pełna lista)

Z przyjemnością podpowiemy, które z restauracji w Poznaniu i okolicach najbliższe będą Waszym oczekiwaniom. Jesteśmy do dyspozycji w Informacji Turystycznej oraz w redakcji portalu "Gdzie zjeść w Poznaniu". Zachęcamy do kontaktu!